



Chateau Soudars 2008

AOC HAUT-MEDOC

Commentaire de dégustation :

Robe, d'un pourpre foncé. Arômes de menthe, de torrèfaction, finement rehaussés par un boisé fin et délicat.

Les tanins denses et massifs mais fins et raffinés. Puissance et opulence sans mollesse.



Accord met/vin :

Viandes rouges, viandes blanches rôties ou grillées

Principaux articles de presse :

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
JUIN 2009 15,5-17/20

"Dans un esprit plus boisé et moderne avec une matière puissante. Bon style complet avec un assemblage à parts égales de cabernet et merlot pour ce vin qui vieillira avec harmonie."

LE POINT N°1982
9 septembre 2010 15,5/20